

Evke Rulffes, Milch, Butter und Käse. Tipps und Tricks für die Hausmutter von Chr. F. Germershausen

Die derzeitige Faszination für selbstproduzierte Dinge und Lebensmittel wird durch eine Unzahl von Ratgebern gefördert und möglich gemacht – Anleitungen für das Imkern in der Stadt, *Urban Gardening* oder Guerillastricken gehören zu den neueren Publikationen, während sich DIY-Klassiker ebenso wie Gartenratgeber für frischgebackene Schrebergartenpächter ungebrochen gut verkaufen. Eine Blütezeit hatten Ratgeber für das Leben auf dem Land während der 1970er Jahre, als die der politischen Diskussionen müde gewordenen Utopisten in Landkommunen das eigene Glück finden und gleichzeitig die Welt verbessern wollten.<sup>1</sup> Die Autoren, selbst Aussteiger, prangern die Abhängigkeit des modernen entfremdeten Menschen von industriellen Produkten an und versuchen, vergessene Praktiken wie Brauen, Spinnen oder Pökeln wieder ins Gedächtnis zu rufen. Dabei wollen sie alle Aspekte eines selbstversorgenden Landlebens berücksichtigen, vom Schlachten übers Einkochen bis zur Hausgeburt. Die sehr kurz gehaltenen Anleitungen sind oft nicht wirklich praktisch umzusetzen und geben eher einen generellen Überblick.

Eine ganz ähnliche Ratgeberliteratur existierte im 17. und 18. Jahrhundert: die sogenannte Hausväterliteratur, die land- und hauswirtschaftliche Anleitungen mit moralischen Richtlinien für das Zusammenleben bot.<sup>2</sup> Sie hatte allerdings mit Selbstverwirklichung wenig zu tun, sondern schilderte existenziell wichtige ökonomische Alltagspraktiken auf damaligen Gutshöfen. Mit Beginn der Industrialisierung und der Verwissenschaftlichung der Landwirtschaft hatte diese Literatur ausgedient. Der Pastor Christian Friedrich Germershausen gilt als der letzte Vertreter dieser Gattung und als Wegbereiter der Haushaltswissenschaft. Sein fünfbändiges Hauptwerk *Die Hausmutter in allen ihren Geschäften* erschien zwischen 1778 und 1781 und erfuhr in den folgenden Jahren mehrere

1 / Zwei Klassiker sind z.B. Jacques Massacrier: *Handbuch für Lebenskünstler*, Bern 1974 und John Seymour: *Das große Buch vom Leben auf dem Lande. Ein praktisches Handbuch für Realisten und Träumer*, Ravensburg 1978, derzeit auch bei Manufaktum zu erstehen. Derselbe publizierte 1987 *Vergessene Haushaltstechniken*, reich mit nostalgischen Fotos aus dem 19. Jahrhundert illustriert.

2 / Die Hausväterliteratur hat ihrerseits ihre Vorgänger in der Antike: in der griechischen Oikos- und der römischen Agrarliteratur.

Neuaufgaben. Indem sich der Autor, wie der Titel schon sagt, auf die Aufgaben der Frau des Hauses konzentriert, erhält sein Buch eine besondere Stellung innerhalb dieses Genres, das sich ansonsten zumindest im Titel an den männlichen Vorsteher des Hauses wendet und Aufgabenverteilungen nach Geschlechtern eher in einzelnen Kapiteln vornimmt. Die Hausväterliteratur richtete sich meistens an beide Eheleute, Germershausen macht die Differenzierung der Zuständigkeiten mit diesem Buch sehr deutlich. Sein Zielpublikum ist nicht adelig, es besteht aus Ehefrauen von Hof- oder Gutsbesitzern und -pächtern<sup>3</sup> aus dem mittleren Stand, wie z.B. Beamte.

Die definierten Aufgabenbereiche für die Hausmutter („die drey K“<sup>4</sup>: Küche, Keller und Kuhstall) werden in den ersten vier Bänden auf jeweils 800 bis 900 Seiten detailliert beschrieben.<sup>5</sup> Der Anleitungsscharakter der einzelnen Aufgaben erweist sich dabei als unterschiedlich genau: Einen großen Teil bilden Rezepte, die nur sporadisch Mengenverhältnisse, Koch- oder Backzeiten angeben, die Begriffe „Augenmaß“ und „Erfahrung“ spielen im gesamten Buch eine große Rolle, und viele Beschreibungen lassen ihre konkrete Umsetzung im Dunkeln oder sprechen Dinge nicht aus, die offensichtlich als selbstverständlich vorausgesetzt werden, während anderes in ermüdender Detailgenauigkeit ausgebreitet wird. Warum aber haben sich diese Bücher so gut verkauft, wenn die Anleitungen im Grunde nicht praktisch umsetzbar waren? Und was veranlasste den Autor, allseits Bekanntes aufzuschreiben?

1 „Nichts ist unanständiger bey der Tischbutter, als wenn Haare darin gefunden werden“

Ein Anliegen des Autors ist die Verbreitung von aufklärerischem Gedankengut zur Verbesserung des Lebensstandards, nicht im Sinne der Humanisten, die die Säkularisierung vorantreiben und seiner Meinung nach dem Gesinde zu viele Rechte verschaffen, sondern in praktischen Alltagsdingen.<sup>6</sup> Hygiene, z.B. zur Vermeidung von Krankheitsübertragungen, liegt ihm am Herzen und wird bei allen Gelegenheiten betont; so beginnt das erste Kapitel des ersten Bandes mit der Reinlichkeit in der

3 / Hofbesitzerinnen wie Witwen, geschiedene oder andere alleinstehende Frauen kommen bei Germershausen nicht vor, allerdings sollten die Frauen unbedingt in der Lage sein, im Falle von Krankheit, längerer Abwesenheit oder völliger Unfähigkeit ihres Mannes den Hof allein zu führen.

4 / Hier zitiert Germershausen dankbar einen anderen Autor der Hausväterliteratur, Julius Bernhard von Rohr, der in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts verschiedene Bücher zur Haushaltungskunst publiziert hat. Christian Friedrich Germershausen: *Die Hausmutter in allen ihren Geschäften*, Hannover 1811 (4. Aufl.), Bd. 4, S. 235.

5 / Der fünfte Band behandelt gesellschaftliches Verhalten, Buchhaltung, Schwangerschaft, Erziehung der Töchter, standesgemäße Wohnungseinrichtungen und Verhalten bei Unglücksfällen.

6 / Die Hausmutter wird zur Volksaufklärung gezählt, die zu Beginn vor allem die Verbesserung der Landwirtschaft zum Ziel hatte, beispielsweise mit Schriften zur Stallfütterung des Viehs oder zur Schädlingsbekämpfung für einen besseren Getreideertrag. Ein Problem der Volksaufklärer bestand darin, mit ihren Schriften die Landwirte zu erreichen, die die neuen Erkenntnisse anwenden sollten. Zur Volksaufklärung siehe z.B. Holger Böning, Reinhart Siegert: *Volksaufklärung. Ueber das Lesen der ökonomischen Schriften*

Gesindeküche. Nach der Ermahnung an die Hausmutter, keine Windeln in Kochtöpfen auskochen zu lassen, weil diese sich sonst im Essen wiederfinden könnten, und nach einem Plädoyer gegen das Rotzen in den Ärmel oder sonstige Kleidungsstücke muss Butter aus Irland als abschreckendes Beispiel herhalten. Diese wurde „zum Eckel“, weil „vieler Schmutz und Unrath darinnen gefunden ward“; ebenso sollen sich in holländischem Käse „Thier- und lange Menschenhaare“<sup>7</sup> gefunden haben. Dahingegen verkaufe sich die Butter eines Dorfes, deren Frauen für ihre Reinlichkeit bekannt sind (weil die Predigt des Dorfpfarrers für die Einführung von Schnupftüchern Erfolg hatte), hervorragend aufgrund der guten Reputation ihrer Herstellerinnen. Mehrere Unterkapitel sind der Reinigung von Geräten gewidmet, die bei der Gewinnung, Aufbewahrung und Weiterverarbeitung von Milch genutzt werden, inklusive einer aufklärerischen Episode über den Glauben an Hexerei, wenn aufgrund von nicht gründlich gesäuberten Gefäße die Milch umschlägt: „Manche Hausmutter die mehr Argwohn gegen sich selbst oder ihre Mägde, als gegen Auswärtige haben sollte, [nimmt] zu Scharfrichtern ihre Zuflucht, welche die vermeintliche Hexerey eine Zeitlang verschlagener Weise zu vertreiben wissen, wenn die nämlich verordnen, daß die Milchgefäße so und so oft unter gewissen Ceremonien mit einem dargereichten Kraute ausgerieben und gebrühet werden sollen.“<sup>8</sup>

Die Anleitung zur Reinigung der Gefäße beschreibt Germershausen sehr präzise, da er ein neues Material, nämlich Holz im Gegensatz zu zerbrechlichem Ton oder schwerem Steingut vorschlägt, was jedoch schwieriger zu säubern ist: „Die gebrüheten und mit Stroh-wischen und feinem Sande, sowohl inn= als auch auswendig gescheuerten Tubben werden mit reinem Wasser abgespült, hierauf von der reinigenden Magd Stück [für] Stück in dem kochenden Wasser des Kessels herumgedrehet, alsdann abermals in kaltem Wasser ausgespült [...]. Auf diese Weise werden die Milchtubben allemal süß und nicht sauer seyn.“<sup>9</sup> Was hier als süß und sauer bezeichnet wird, lässt sich mit heutigen Maßstäben nicht vergleichen – Butter wird aus Rahm gemacht, der sich auf der Milch absetzt und bereits nach zwei Tagen sauer ist; da er in den kleineren Betrieben über mehrere Tage gesammelt wird, bevor es ans Buttern geht, gibt es zu der Zeit vor allem Sauerrahmbutter.

*und andere Texte vom Höhepunkt der Volksaufklärung (1781–1800)*, Bremen 2010.

7 / Germershausen: Hausmutter, Bd. 1, Leipzig 1782 (3. Aufl.), S. 13.

8 / Ebd., S. 248. In den 1970er Jahren hat sich diese Erkenntnis im Grunde nicht geändert, nur der Tonfall: „Deine ganze Mühe ist für die Katz, wenn die Milch schlecht wird, weil es nicht hygienisch zugeht.“ Seymour, *Leben auf dem Lande*, S. 98.

9 / Germershausen: Hausmutter, Bd. 4, S. 251.

## II „Obne Salz könnte uns die Butter gar nicht schmackhaft seyn“

Der Geschmack der Butter hing aber noch von vielen anderen Faktoren ab, die unser Autor zu bedenken gibt. Grundsätzlich wird in frische Butter bzw. Tischbutter für die Herrschaften und Dauerbutter bzw. Gesindebutter unterschieden. Die Dauerbutter wird mit einer gehörigen Portion Salz haltbar gemacht.<sup>10</sup> Hier thematisiert Germershausen selbst die Ungenauigkeit seiner Angaben:

„Es ist gesagt worden, daß frisch zu verspeisende Butter nur ganz mäßig, Dauerbutter aber stark gesalzen werde. In beyderley Fällen wird man aber das rechte Maaß des Salzes zu wissen wünschen. Erfahrenen Hausmüttern darf über diesen Punkt eben nichts gesagt werden, indem sie sich von ihrem Augenmaaße ziemlich richtig leiten lassen. Jungen und nicht geübten Hausmüttern aber kann es doch dienlich seyn, wenn man ihnen ein ungefähres Verhältniß des Salzes zur Butter an die Hand giebt.“<sup>11</sup>

Hierauf folgt zunächst eine Angabe mit dem Hohlmaß „Nöbel“, dann eine mit Gewichtsmaßen, da dies zuverlässiger sei: „Auf ein Pfund Butter müsse ein bis anderthalb Loth Salz genommen, zur Gesindebutter aber, ingeleichen zur Dauerbutter, vierzehn Loth Salz auf sechs Pfund Butter gerechnet werden.“<sup>12</sup> Und hier zeigt sich einer der Gründe, warum Germershausen mit genauen Maßangaben so zögerlich ist – ein Bestseller richtet sich an ein größeres Publikum und soll sich möglichst weit über seinen Wirkungskreis, die Mark Brandenburg, hinaus verkaufen. Ein Nöbel aber fasste in Altenburg eine völlig andere Menge als in Mecklenburg, Hannover oder Emden, ein Lot schwankte zwischen 1/30 und 1/32 Pfund. Die langsame Vereinheitlichung der Maße begann erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, das metrische System wurde Ende der 1860er Jahre in den deutschen Ländern eingeführt.

## III *Hüpfende Maden*

Die Balance zwischen der von Germershausen als höchste hausmütterliche Tugend propagierten Sparsamkeit und den standesgemäßen repräsentativen Pflichten bedarf

10 / Louis Pasteur entwickelte sein Verfahren, Milch durch kurzzeitige Erhitzung haltbarer zu machen, erst 1865; Germershausen beschreibt schon eine Methode aus England, bei der die Sahne vor dem Verbuttern stark erhitzt und dadurch haltbarer werde. Allerdings bemerkt er, dass er selbst das Verfahren noch nicht angewandt habe, da es ihm zu umständlich sei. Vgl. ebd., S. 257ff.

11 / Ebd., S. 280.

12 / Ebd., S. 281. Die Butter für das Gesinde wird ebenso stark wie die Dauerbutter gesalzen, damit sich der Verbrauch aufgrund des Geschmacks in Grenzen hält. Vgl. Germershausen: Hausmutter, Bd. 1, S. 193.

sorgfältiger Instruktionen. Die Gerichte sind je nach Stand und Anlass stark kodiert – eine wichtige Information fehlt bei keinem Rezept, nämlich ob es sich um ein Gericht ersten, zweiten oder dritten Ranges, bzw. eine Familien- oder Gesindespeise handelt. Auch die Präsentation der Butter auf dem Tisch folgt bestimmten Regeln, so darf die Gastgeberin nicht den Fehler machen, die Butter lieblos in kleinen Stücken oder etwa weich auf den Tisch kommen zu lassen. Bei feierlichen Anlässen sollten die einzelnen Stücke mindestens vier Pfund wiegen, auf Tellern angerichtet und mit Blumen garniert werden. Im Mittelstand „längst aus der Mode gekommen“ allerdings sei es, die Butter in der Form von Schafen, Löwen oder Hühnern auf den Tisch zu bringen, das sehe man nur noch auf Hochzeiten und Taufen der „gemeinen Bürger und Bauern“. <sup>13</sup> Dahingegen sei es üblich, die Oberfläche der Butter „bunt“ zu machen, also Formen von „schicklichen Figuren“ einzudrücken. <sup>14</sup> Bei aller protestantischer Verachtung für Eitelkeit und Putzsucht muss sich die Hausmutter immer auf der Höhe der Zeit befinden und ihrem Stand gerecht werden.

Bei besonders vornehmen Gästen hat Germershausen noch einen Tipp, was die Behandlung des Käses angeht. Abgesehen davon, dass man zuvor die Gäste fragen solle, ob sie überhaupt Käse essen und ihnen dementsprechend den Geruch zumuten kann, sollte man, soweit möglich, die Maden doch schon vorher in der Küche aus dem Käse entfernen. „Die Käseesser nehmen es zwar für bekannt an, daß alter Käse gemeiniglich nicht ohne Maden sey oder seyn könne. Allein die Maden pflegen aus dem Käse auf den ganzen Tisch umher zu springen, und es wird doch den meisten ekelhaft, wenn solche Maden in die Butter oder in andre noch auf dem Tisch stehende Assietten und Schüsseln hinein springen.“ <sup>15</sup> Zu jungen Käse auf den Tisch zu bringen, gehört sich nicht, ebenso darf er nicht angeschnitten, sondern muss im Ganzen präsentiert werden – wie das Entfernen der Maden unter diesen Umständen vonstatten gehen soll, wird nicht weiter ausgeführt.

13 / Ebd., S. 281.

14 / Ebd., S. 282.

15 / Germershausen: Hausmutter, Bd. 1, S. 379. Es geht hier nicht um den sardischen Schafskäse *Casu Marzu*, bei dem heute noch die Maden eine wichtige Rolle für den Reifungsprozess spielen.

#### IV *Die schläfrig singende Magd*

Die wichtigste Funktion der Hausmutter ist die Ausübung von Kontrolle. Wenn sie sich allerdings überall dort aufhalten sollte, wo Germershausen ihre Überwachungsfunktion für

nötig hält, müsste sie sich dreiteilen. Im Fall des frühmorgendlichen Melkens schlägt er eine patente Lösung vor, wie sie im Haus bleiben kann und nicht im Stall anwesend sein muss. Verschlafene Mägde nämlich kann man zum sorgfältigen Melken anhalten, indem man sie dazu bringt, munter zu singen, weil die Frau des Hauses dies auch von weiter weg hören und so ihre Kontrolle aus der Ferne ausüben kann.<sup>16</sup> Es folgt ein Plädoyer für die Komposition angemessener Stalllieder, stets unter dem Titel „Milch, Butter und Käse“: „Es wäre nur zu wünschen, daß ein oder der andere Liederdichter hiebey noch dem ländlichen Fleiße zu Hülfe kommen, und im populären Styl recht passende Stalllieder verfertigen wollte. Gut würde es aber auch sein, daß ein Componist mit Hand anlegte, um dergleichen ländliche Lieder nicht nach Melodien der Kirchenlieder singen zu dürfen. Denn alte bekannte Melodien sind weniger ermunternd, und machen den Gesang matt, wie man solches an Kirchenliedern sehr bemerken kann, deren viele nach einer einzigen Melodie gesungen werden [...]“<sup>17</sup>

Ein Lied mit einer neuen Melodie sei quasi „kein Rock, der mehreren Körpern angezogen wird. [...] Es darf nur im Umfange von ein paar Meilen ein Musikverständiger seyn, der ein in einer neuen Melodie gesetztes Lied singen kann, so wird sich von ihm das Nachsingen auf den allergemeinsten Menschen ausbreiten. Die Menschen singen gern, am liebsten aber, wenn sie neu singen können.“<sup>18</sup> Hier benennt Germershausen die traditionelle Methode, neues wie altes Wissen weiterzugeben – nämlich es vom erfahrenen Mitmenschen zu lernen. Warum also die ganzen alltäglichen Praktiken aufschreiben? Auch das Buttern an sich wird nicht beigebracht – für einen landwirtschaftlichen Betrieb auch völlig überflüssig, wird diese Tätigkeit doch überall seit Langem praktiziert und vor allem von den Bediensteten und nicht von der Leserin selbst ausgeführt. Der Autor gibt jedoch Ratschläge zur Verbesserung der Produktionsabläufe: Hygienevorschriften gegen das Umschlagen der Milch, neues Material für die Gefäße, das Buttern soll nicht die stärkste, sondern die geschickteste Magd übernehmen, und das Butterfass sollte ihrer Körpergröße angepasst werden, damit keine Kraft verloren geht. Germershausen schreibt also alte Techniken auf, um neues Wissen zu transportieren. Dabei erhofft er sich, dass seine Leserinnen als Multiplikatoren fungieren und seine im Buch ausgebreiteten Erkenntnisse nicht nur umsetzen, sondern auch andere dazu ermutigen, sie nachzuahmen.

16 / Germershausen erhöht die Glaubwürdigkeit dieser Idee, indem er sie als allgemein anerkannt beschreibt: „Viele Frauen“ hätten diese Methode eingeführt. Bd. 4., S. 242. Es ging dabei nicht darum, dass die Melkerinnen während der Arbeit, die zwischen 3 und 4 Uhr in der Frühe begann, einschlafen, sondern darum, dass die Euter ganz ausgemolken werden mussten, da sonst die Kuh in der Folge weniger Milch gibt.

17 / Ebd., S. 242.

18 / Ebd., S. 242f.

Immer wieder appelliert er an die Vorbildfunktion der Hausmutter – er publiziert z.B. medizinische Tipps eines Arztes, von denen er hofft, sie mögen von seinen Leserinnen im Falle der Schwangerschaft an die grundsätzlich lernunwilligen Hebammen, die nie ein Buch in die Hand nehmen würden, weitergegeben werden.<sup>19</sup> Das Beispiel der singenden Mägde lässt außerdem seine didaktische Vorgehensweise erkennen: Er geht nicht konfrontativ vor, sondern gibt Tipps, wie man durch geschickte Maßnahmen ohne Androhung von Strafen zum Ziel kommt. Auch bei den Optimierungsstrategien für die Haushaltsführung will er mit aus seiner Sicht rationalen Argumenten überzeugen. So begründet er alle seine Regeln zum Führen eines Hofes mit ökonomischer Vernunft. Die in früherer Hausväterliteratur enthaltene imperativische Sittenlehre wurde schon in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts als nicht mehr zeitgemäß aus diesem Genre verbannt und anderen Instanzen überlassen. Germershausens Vorstellungen von Sittlichkeit schwingen zwar in allen Erzählungen mit (er ist schließlich Pastor), das Normative der Literatur wird aber eher durch die Hintertür transportiert: Er macht sich augenzwinkernd mit seinen „jungen Freundinnen“<sup>20</sup> gemein und wird selten moralinsauer (außer beim damals üblichen Schimpfen über das verdorbene Gesinde und seitenlangen Predigten gegen die zunehmende Säkularisierung, die sich jedoch nie gegen die Leserin direkt richten).

Es bleibt die Frage, was die Bücher für die Adressatinnen interessant machte. Ein Blick in die Editionsgeschichte ist hier aufschlussreich: Die Bände mit den Rezepten wurden häufiger (auch in Auszügen) aufgelegt als die anderen, da sie, wie „der Verleger [...] vermuthet, [...] so sehr in der Küche gebraucht seyen möchten, daß sie durch einen neuen Ankauf ersetzt werden müsten“.<sup>21</sup> Diese Kochbücher wurden also, wenn man dem Verleger glaubt, durchaus benutzt, auch wenn die Rezepte als alleinige Anleitung nicht einfach so umzusetzen sind – entweder wurden sie für jemanden geschrieben, der sich auskennt und nur Gedächtnisstützen braucht bzw. Anregungen für abwechslungsreiches Kochen, oder es wurde davon ausgegangen, dass der unerfahrenen Hausmutter eine erfahrene Köchin / Schwiegermutter / Tante / kompetente ältere Magd zur Seite steht.<sup>22</sup> Interessanter als die eigene Rezeptesammlung sind die Bücher vermutlich auch

19 / Vgl. Germershausen: Hausmutter, Bd. 5, S. 220.

20 / Germershausen: Hausmutter, Bd. 1, Vorrede, o. S.

21 / So ein zeitgenössischer Rezensent, Johann Beckmann, im 17. Band seiner *Physikalisch-ökonomischen Bibliothek*, Göttingen 1793, S. 188, zit. in Gotthardt Fröhling: „Die Einheit aller Geschäfte. Tradition und Veränderung des ‚Hausmutter‘-Bildes in der deutschen Ökonieliteratur des 18. Jahrhunderts“, in: *Wolfenbütteler Studien zur Aufklärung* 3 (1976), S. 145.



aufgrund ihrer Tipps und Tricks und der Variationen bzw. ausländischen Methoden, die für viele Rezepte vorgeschlagen werden.<sup>23</sup> Es geht gar nicht darum, sich die Praktiken selbst, nur durch das Lesen, anzueignen, wie das heutige Kochbücher zumindest intendieren – Germershausen will nur die Richtung vorgeben und ansonsten seine Vorstellung von Weltverbesserung verbreiten, darin der Aussteigerliteratur der 1970er Jahre ganz ähnlich. Diese versprach mit der Rückkehr zur Natur allerdings gleich die ganze Welt zu retten und die Entfremdung des Menschen mit der Propagierung von Dilettantismus rückgängig zu machen. Auch wenn sich mancher Autor gegen den Vorwurf des Rückwärtsgewandten wehrt – „Selbstversorgung ist nicht die Rückkehr zu einer idealisierten Vergangenheit, in der die Menschen nach Nahrung mit primitiven Werkzeugen wühlten und sich gegenseitig wegen Hexerei verbrannten“<sup>24</sup> – wohnt dieser Literatur doch unverkennbar ein nostalgischer Zug inne. Auch darin findet sich eine Parallele zur *Hausmutter*. Germershausen ignoriert aktuelle ökonomische Entwicklungen (Adam Smiths *Wealth of Nations* erschien 1776) und versucht in diesem Buch traditionelle Familien- und Standesstrukturen zu befestigen. Nicht umsonst heißt die Ehefrau bei ihm noch „Hausmutter“ – ein Begriff, der in den folgenden Jahren von der Bezeichnung „Landwirthin“ oder „Hausfrau“ abgelöst wird.

Die Hausmutter ist in einer Umbruchphase entstanden, in der auch die Position der Frau im Haus neu verhandelt wird – im Anschluss werden im 19. Jahrhundert vielfache Anleitungen für Frauen im Haushalt entstehen, die ein bürgerliches Bild der repräsentativen Ehefrau vermitteln und einen Eindruck davon geben, wie es um alles in der Welt nur so weit kommen konnte, dass Frauen in allen Gesellschaftsschichten mit großer Selbstverständlichkeit unbezahlt für die Hausarbeit zuständig gemacht werden.<sup>25</sup> Bei Germershausen hat die Ehefrau noch eine andere Stellung: Er adressiert sie als kompetente Betriebsleiterin, die ebenso viel Verantwortung für die gemeinsame produktive Wirtschaft trägt wie der Ehemann.

22 / Die Praktikabilität von verschriftlichten Rezepten illustriert Richard Sennett anschaulich in seinem Buch *Handwerk*, Berlin 2008, im Kapitel *Ausdrucksstarke Anleitungen*, S. 240–258; auf die Autorität des Autors von Ratgebern geht Jasmin Meerhoff in ihrer Publikation *Read me! Eine Kultur- und Mediengeschichte der Bedienungsanleitung*, Bielefeld 2011 ein.

23 / Gegen die Vermutung, Germershausen selbst kenne sich in der Küche aus, muss er sich verwahren und rettet seine Ehre als Mann, indem er seine Quelle angibt: die eigene Ehefrau, die namenlos bleibt und nur in dieser Form einmal Erwähnung findet. Vgl. Germershausen: *Hausmutter*, Bd. 1, S. 365f.

24 / Seymour: *Leben auf dem Lande*, S. 7.

25 / Siehe z. B. Gisela Bock, Barbara Duden: „Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit. Zur Entstehung der Hausarbeit im Kapitalismus“, in: *Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen Juli 1976*, Berlin 1977.